

PREMIO AICA 2014

CATEGORIA “Comunicare fa bene ai cittadini – Comunicare lo spreco alimentare”

Il Premio AICA “Comunicare fa bene ai cittadini” viene declinato ogni anno in un tema specifico. Tema del Premio AICA 2014 è “comunicare lo spreco alimentare” attraverso i new media e i media tradizionali.

Il Premio A.I.C.A. – istituito nel 2004 - si pone l'obiettivo di **premiare chi, attraverso campagne di comunicazione, porta all'attenzione dei cittadini i problemi ambientali**, contribuendo alla creazione di una coscienza e di una cultura ambientale.

Il Comitato Scientifico e i Soci dell'Associazioni esprimono la propria preferenza, basandosi su 5 criteri di valutazione:

- l'interesse professionale o culturale per le tematiche legate alla comunicazione ambientale;
- l'efficacia divulgativa del linguaggio, sia visivo che verbale;
- l'utilizzo originale e innovativo dei mezzi di comunicazione;
- la scelta di metodologie comunicative che portino a un reale cambiamento nei comportamenti;
- la capacità di raggiungere un'ampia estensione divulgativa e territoriale.

1) LA STAMPA – Rubrica TuttoGreen

Il quotidiano torinese, sia nella sua versione cartacea che online, dedica spesso articoli che divulgano notizie inerenti azioni, attività, dichiarazioni sulla lotta allo spreco alimentari. Questo quotidiano viene candidato per l'approfondimento che dedica al tema, in particolare attraverso la **rubrica “TuttoGreen”**, ma anche attraverso l'inserimento di notizie inerenti il tema in altre rubriche quali “Tecnologia” “Speciale EXPO” per citarne alcune. La Stampa viene inoltre candidato per la sua capacità di raggiungere un'ampia estensione divulgativa e territoriale. (tiratura media: 265.000 copie al giorno) e sito lastampa.it valutato 49esimo per visualizzazioni in Italia.

LA STAMPA – TUTTOGREEN

Elenco degli articoli inerenti lo spreco alimentare:

<http://www.lastampa.it/ricerca?search=spreco+alimentare&x=0&y=0>

Esempio di articolo inerente lo spreco alimentare:

<http://www.lastampa.it/2015/02/20/scienza/ambiente/focus/un-bonus-fiscale-contro-lo-spreco-alimentare-elBqm6dd4c5nbRjq0YSXPI/pagina.html>

LA STAMPA - TECNOLOGIA

Esempio di articolo inerente lo spreco alimentare:

<http://www.lastampa.it/2014/08/19/tecnologia/ridurre-lo-spreco-alimentare-con-lapp-foodlopp-AMXzFdq1f8fT2n5qwNaSZI/pagina.html>

LA STAMPA – SPECIALE EXPO

Esempio di articolo inerente lo spreco alimentare:

<http://www.lastampa.it/2015/05/06/societa/expo2015/speciale/expo-con-il-banco-alimentare-per-cancellare-gli-sprechi-il-cibo-che-avanza-lo-daremo-ai-poveri-9IRcNfHMall6TXcegmDkvM/pagina.html>

LA STAMPA – TORINO SETTE

Esempio di articolo inerente lo spreco alimentare:

<http://www.lastampa.it/2015/05/06/torinosette/eventi/slow-food-e-nova-coop-contro-lo-spreco-alimentare-alla-fabbrica-delle-e-bhWoJA30g7WRIdoquta0wL/pagina.html>

2) La Repubblica – Rubrica Ambiente

Il quotidiano nazionale, sia nella sua versione cartacea che online, dedica spesso articoli che divulgano notizie inerenti azioni, attività, dichiarazioni sulla lotta allo spreco alimentari. Questo quotidiano viene candidato per l'approfondimento che dedica al tema, in particolare attraverso la **rubrica "Ambiente"**, ma anche attraverso l'inserimento di notizie inerenti il tema in altre rubriche quali "Cibo e Salute" e le sezioni incentrate sulle città metropolitane per citarne alcune. La Repubblica viene inoltre candidata per la sua capacità di raggiungere un'ampia estensione divulgativa e territoriale. (tiratura media: 395.000 copie al giorno) e sito [repubblica.it](http://www.repubblica.it) valutato 10imo per visualizzazioni in Italia.

Repubblica – Ambiente

Esempi di articoli inerenti lo spreco alimentare:

http://www.repubblica.it/ambiente/2015/02/05/news/giornata_nazionale_contro_lo_spreco_alimentare-106534126/

http://www.repubblica.it/ambiente/2015/06/05/news/giornata_mondiale_dell_ambiente_spreco_alimentare-116091134/?ref=search

http://www.repubblica.it/ambiente/2015/06/01/news/lo_scandalo_del_cibo_buttato_nell_a_spazzatura_presto_anche_da_noi_una_legge_anti-sprechi_-115791046/?ref=search

http://www.repubblica.it/ambiente/2015/05/27/news/petrini_lo_spreco_alimentare_deve_essere_reato_come_in_francia_-115383591/?ref=search

Repubblica -. Cibo e Salute

Esempi di articoli inerenti lo spreco alimentare:

http://www.repubblica.it/solidarieta/cibo-e-ambiente/2015/06/07/news/spreco_di_cibo_l_appello_di_mattarella_e_le_buone_prassi_d_i_expo-116268985/?ref=search

http://www.repubblica.it/solidarieta/cibo-e-ambiente/2015/03/16/news/cibo_avanzato-109674347/?ref=search

Repubblica - Milano

Esempi di articoli inerenti lo spreco alimentare:

http://milano.repubblica.it/cronaca/2015/06/05/news/expo_il_giorno_di_mattarella-116091472/?ref=search

3) IL MATTINO.IT (versione online quotidiano campano)

Il quotidiano campano approfondisce le tematiche inerenti lo spreco alimentare con un taglio regionale / locale. Cerca di portare all'attenzione del cittadino quelle notizie che possono toccarlo più da vicino, trattandosi di avvenimenti legati al territorio o promossi da attori locali. Questo quotidiano viene candidato per la pagina web www.ilmattino.it che usa un approccio locale al tema, migliorandone l'efficacia divulgativa grazie anche al rimando a altre piattaforme (video YouTube, link ad altre pagine)
In termini di diffusione, il sito [ilmattino.it](http://www.ilmattino.it) valutato 144esimo per visualizzazioni in Italia.

Esempi di articoli inerenti lo spreco alimentare:

<http://www.ilmattino.it/NOI/dai-ristoranti-delle-navi-alle-mense-per-i-bisognosi-amp-egrave-il-amp-laquo-pasto-buono-amp-raquo/notizie/1312535.shtml>

http://www.ilmattino.it/salerno/nonnina_riciclona_sul_web/notizie/1031117.shtml

http://www.ilmattino.it/napoli/cronaca/banco_alimentare_accordo_col_comune/notizie/1068371.shtml

4) VERDECOLOGIA.IT

Il Blog <http://www.verdecologia.it/cms/contatti/> diffonde le proprie notizie anche attraverso Facebook (402 seguaci) e Twitter (circa 2.000 follower a Giugno 2015). Fra le varie rubriche vi sono approfondimenti sui temi ambientali legati al benessere, al bio-eco e all'alimentazione. Fra questi, grande attenzione viene data alle questioni inerenti lo spreco alimentare.

Questo blog viene candidato per lo sforzo nel raccogliere le notizie dei vari attori / portatori d'interesse nazionali sul tema dello spreco alimentare e nel divulgarle attraverso le proprie piattaforme new media.

Esempi di articoli inerenti lo spreco alimentare:

<http://www.verdecologia.it/ambiente/il-mondo-del-turismo-lancia-la-sfida-lo-spreco-alimentare/>

<http://www.verdecologia.it/cms/uncategorized/contro-lo-spreco-alimentare-diamoci-un-taglio/>

<http://www.verdecologia.it/cms/featured/giornata-nazionale-contro-lo-spreco-alimentare-italia-e-scesa-campo/>

<http://www.verdecologia.it/cms/featured/effetto-clima-spreco-alimentare-terzo-emettitore-di-co2-al-mondo/>

<http://www.verdecologia.it/cms/featured/doggy-bag-se-avanzo-mangiatemi-creativita-italiana-contro-lo-spreco-alimentare/>

<http://www.verdecologia.it/cms/featured/lo-spreco-alimentare-costa-2-060-miliardi-nel-mondo/>

5) **KLAUS PICHLER – Fotografo**

Klaus Pichler è un fotografo austriaco, classe 1977 rappresentato dalla **Anzenberger Agency** di Vienna. Fra i suoi vari progetti ha realizzato "One Third", progetto fotografico incentrato sul tema dello spreco alimentare. Gli scatti fotografici usano la tecnica still-life per analizzare il legame fra lo spreco alimentare individuale e la produttività globale alimentare. Ogni fotografia è corredata da un testo che approfondisce le radici di questo problema globale.

Questo fotografo viene candidato per l'efficacia divulgativa del linguaggio visivo, l'utilizzo originale e innovativo della fotografia per illustrare la tematica, la scelta di una metodologia comunicativa che porti a un reale cambiamento nei comportamenti e la capacità di raggiungere un'ampia estensione divulgativa.

Le immagini si possono vedere sul **sito** del fotografo. <http://kpic.at/images/2569>
Qui: <http://thecoolcollector.net/sustainability-2/6468/> corredate di descrizione.

6) **MASTERCHEF ITALIA E JUNIOR MASTERCHEF- TV**

Junior MasterChef Italia ha da sempre a cuore il tema degli sprechi e dell'ambiente e da sempre collabora con Last Minute Market, società spin off dell'Università di Bologna specializzata in prevenzione degli sprechi. La produzione ogni anno si preoccupa di non sprecare gli alimenti inutilizzati durante le prove. Basti pensare che durante la realizzazione della seconda edizione, sono stati ritirati e ridistribuiti ad associazioni caritative ben 600 kg di frutta e verdura, 250 kg di farina e legumi e 150 kg di carne.

Da questa stessa filosofia nasce il progetto "Junior MasterChef: Missione Zerosprechi", perché a non sprecare, si impara da piccoli!

Il progetto è rivolto a tutte le scuole primarie e secondarie, con l'obiettivo di sensibilizzare i ragazzi, gli adulti di domani, su un tema così importante e che ha un impatto enorme sul futuro del pianeta.

Protagonisti di questo nuovo progetto antispreco sono tre protagonisti del talent show: i due giudici Alessandro Borghese e Bruno Barbieri ed Emanuela, vincitrice della prima edizione. Insieme, porteranno nelle scuole le buone pratiche per ridurre lo spreco alimentare domestico. Bastano infatti pochi e semplici accorgimenti per non gettare alimenti ancora buoni e utilizzabili e volere più bene all'ambiente. Non solo: i nostri "ambasciatori" realizzeranno alcune semplici e divertenti ricette a base di tipici avanzi domestici.

Le scuole che aderiscono, potranno realizzare lezioni di circa 2 ore utilizzando i materiali multimediali messi a disposizione gratuitamente da "Missione Zerosprechi" e scaricabili a partire dal 13 Aprile 2015.

Junior MasterChef Missione Zerosprechi è un progetto di Sky Italia, realizzato in collaborazione con Last Minute Market, Magnolia e con il patrocinio dell'Assessorato Scuola, Sport, Politiche Giovanili e Partecipazione del Comune di Roma e dell'Assessorato all'Educazione e Istruzione del Comune di Milano

<http://juniormasterchef.sky.it/2015/03/27/junior-masterchef---missione-zerosprechi/>

<http://tvzap.kataweb.it/news/113878/junior-masterchef-entra-nelle-scuole-per-combattere-gli-sprechi-alimentari/>

<http://www.serr2014.it/2015/02/23/anche-in-televisione-non-si-butta-il-cibo/>

Questo programma viene candidato per l'ampia portata divulgativa del proprio messaggio, e per l'efficacia divulgativa del linguaggio usato rispetto al pubblico target.

7) THE PIG IDEA

"The Pig Idea" è una campagna lanciata da ambientalisti e cuochi britannici per cambiare la legge europea "e permettere di nutrire gli animali con alimenti avanzati da catering e ristoranti. Tra gli obiettivi anche ridurre l'inquinamento ed evitare di acquistare costosi mangimi per gli allevamenti

Basta dare costosi mangimi di soia ai maiali. Per rispettare l'ambiente e mangiare carne di qualità, una schiera di chef inglesi ha lanciato The Pig Idea, ovvero un programma per nutrire i maiali con gli scarti alimentari. Tra i testimonial della campagna, che va avanti da oltre un anno, non soltanto ambientalisti ma anche chef stellati come l'italiano Giorgio Locatelli e Thomasina Miers, vincitrice di Bbc Master Chef nel 2005. La teoria è semplice: i maiali si sono sempre nutriti della "spazzatura" derivante dai cibi. Ed è così che devono continuare ad essere trattati.

"Il nostro mondo è assurdo" è l'incipit del manifesto della campagna sul sito internet www.pigidea.org "Per millenni gli esseri umani hanno riciclato i rifiuti alimentari dandoli ai maiali. Ora questo non è più possibile – racconta Tristram Stuart, vincitore del premio internazionale The Sophie Prize per la sua lotta contro lo spreco alimentare – Rilanciare questa tradizione aiuterà a proteggere le foreste che vengono abbattute per far crescere le milioni di tonnellate di soia che importiamo dal Sud America ogni anno per nutrire il nostro bestiame".

Alla base del progetto l'idea che siamo abituati a nutrire maiali e polli con farina, mais e soia che altrimenti potrebbero essere utilizzati per l'uomo. "Questo aumento della domanda necessaria a sfamare gli animali da allevamento mette pressione sulle forniture alimentari globali e contribuisce alla **fame nel mondo**", continuano gli chef inglesi. A sostegno della loro iniziativa, oltre a diversi studi sullo spreco alimentare, anche una stima delle **Nazioni Unite** secondo cui se gli agricoltori di tutto il mondo alimentassero il loro bestiame con il cibo che attualmente sprechiamo, ci sarebbe abbastanza disponibilità di alimenti a disposizione di almeno tre miliardi di persone.

Oltre ad aiutare nello smaltimento dei rifiuti e nella riduzione della domanda alimentare, tra gli obiettivi del progetto la riduzione dell'inquinamento "con la diminuzione di venti volte di **emissione di CO2**". Secondo la cordata di cuochi inglesi, infatti, "il 97 per cento della produzione mondiale di soia è usata per l'alimentazione animale e l'Europa importa **40 milioni di tonnellate** di farina di soia ogni anno". Un processo che sta alimentando l'abbattimento della foresta amazzonica "con un ritmo allarmante". Una campagna che mira quindi a cambiare la legge europea "per permettere di nutrire i maiali e i polli con scarti alimentari anche derivati da catering e ristoranti" creando centri "dove trattare questi scarti e trasformarli in mangime in modo sicuro". Una modalità che è già stata utilizzata da **Stati Uniti, Giappone, Corea e Cina**. E che ora gli chef inglesi vorrebbero importare anche Oltremarina.

8) FAO

<https://www.youtube.com/watch?v=loCVrkcaH6Q>

Fra I candidate del Premio AICA abbiamo volute inserire la campagna della FAO sul Food Wastage Foodprint, uno strumento pensato per quantificare l'impatto dello spreco alimentare sull'atmosfera, l'acqua, la terra e la biodiversità. Il progetto usa un modello LCA per (see [Concept Note 1](#) and [Technical Document](#)) valutare la magitudine degli impatti ambientali dello spreco di cibo e per identificare degli "spot" caldi (suddivisi per Regioni, per derrate alimentari e per fasi nella catena di approvvigionamento) sui quali gli sforzi di mitigazione dovrebbero incentrarsi. E' stato inoltre prodotto un Toolkit con il dettaglio delle [best practices](#) per la riduzione dello spreco alimentare.

La seconda fase del progetto ha tradotto gli impatti ambientali dello spreco alimentare in costi sociali, misurati in termini economici. A tal proposito, è stata sviluppata una metodologia contabile attributiva dei costi per valutare i costi finanziari diretti, la perdita di valore dei beni e dei servizi degli ecosistemi, e la perdita di benessere associata con la degradazione delle risorse naturali. Il costo globale dello spreco alimentare è stato quantificato in 2.6 miliardi di SUD annuali.

Per comunicare queste tematiche con il grande pubblico, sono stati realizzati dei video in diverse lingue:

Guarda il Food Wastage Footprint I video in: [English](#) / [French](#) / [Spanish](#)

**Guarda il Food Wastage Footprint II video
in: [English](#) / [French](#) / [Spanish](#) / [Arabic](#) / [Chinese](#) / [Russian](#) / [German](#)**

Per le pubblicazioni e toolkit: <http://www.fao.org/nr/sustainability/food-loss-%1fand-waste/en/>

9) TASTE THE WASTE

<https://vimeo.com/15693148>

Taste the Waste è un film documentario di Valentin Thurn incentrato sulla distruzione mondiale del cibo. Perché così tanto cibo viene gettato via? E come possiamo fermare questo tipo di spreco?

Più della metà del cibo prodotto nelle campagne finisce nella spazzatura. 100 miliardi di Euro di cibo vengono gettati via ogni anno, tanto quanto il turnover annuale della più grande multinazionale alimentare, la Nestlé.

Il documentario cerca le spiegazioni di questo spreco alimentare intervistando lo staff e i manager dei supermercati, i panettieri, gli ispettori del mercato all'ingrosso, i destinatari del welfare, i ministri, gli agricoltori e i burocrati europei. E 'un sistema al quale volenti o nolenti tutti partecipiamo: i supermercati hanno costantemente una selezione completa di merce in offerta, e il pane sugli scaffali deve essere fresco fino a tarda sera e tutto deve sembrare perfetto. Una foglia secca di lattuga, un'ammaccatura in una patata o su una mela e la merce è scartata; i contenitori di yogurt vengono eliminati già due giorni prima della data di scadenza indicata.

L'agricoltura è responsabile di oltre un terzo dell'emissione dei gas serra in tutto il mondo perché l'agricoltura necessita di energia, fertilizzanti e terra. Inoltre, ogni volta che il cibo marcisce in una discarica, si diffonde metano nell'atmosfera, un gas climatico con un effetto 25 volte più potente dell'anidride carbonica. In altre parole: lo spreco della metà del nostro cibo che ha un impatto disastroso sul clima mondiale.

10) FILM JUST EAT IT:

Grant Baldwin, canadese di Vancouver, è un giovane regista che ha deciso di realizzare un documentario su uno dei mali più grandi della nostra società: lo spreco del cibo. Si chiama *Just Eat It* e racconta di come Grant e la produttrice Jen Rustemeyer siano riusciti a sopravvivere per sei mesi spendendo solo 200 dollari e mangiando avanzi e prodotti scartati. Nel film si racconta di un mondo nascosto dove i viveri possono essere scartati per il più futile dei motivi. "Lo spreco non è solo nei nostri frigoriferi, quando buttiamo qualcosa perché magari è scaduto. Quello più grave avviene a monte, dai produttori agricoli e industriali", spiega Grant. Nel film, ad esempio, si scopre che in Sud America le banane che non rispettano certi standard estetici vengono buttate, anche se dentro sono normalissime banane. C'è un angolo preciso per la curva di una banana e ci sono certi limiti di tolleranza: moltissime vengono mandate al macero perché magari non sono rotonde a sufficienza. "Mi è capitato di trovare una spedizione di cioccolata dall'Inghilterra del valore di circa 12.000 dollari buttata via perché mancava un'etichetta", racconta Baldwin.

Il film ha vinto diversi premi ed è stato mostrato nelle sale cinematografiche di tutto il mondo.

<http://www.foodwastemovie.com/about/>

<https://vimeo.com/88023628>

11) LASTMINUTE SOTTO CASA

<http://www.lastminutesottocasa.it/>

Si tratta di una piattaforma web, una *startup nata al Politecnico di Torino per evitare che tonnellate di cibo finiscano ogni giorno nella spazzatura: incrociando offerta e domanda di prodotti deperibili si riescono a ottimizzare i consumi*. La considerazione che ha portato il gruppo di lavoro dell'università piemontese a sviluppare il proprio progetto è molto semplice: ogni sera migliaia di negozianti, prima di chiudere, hanno la necessità di smaltire le merci che non potranno riproporre il giorno dopo. Basti pensare a forni, pasticcerie, macellerie, pescherie, mercati rionali, piccoli market di quartiere. Quale modo migliore di farlo offrendo quei prodotti a un prezzo scontato, ricavando un profitto anziché perderlo buttando la merce?

Ma a chi indirizzare queste offerte? Come farle conoscere in tempo reale? A questa domanda ha risposto *Last Minute Sotto Casa* costruendo un portale che vuole far incontrare commercianti e persone che abitano nello stesso quartiere. Sono infatti due i canali in cui è diviso il sito: da una parte quello per i negozi, dall'altra quello per i clienti. In entrambi i casi una delle prime mosse sarà indicare la propria posizione geografica, il resto lo farà il sistema di geolocalizzazione. Il negoziante, una volta registrato, sarà in grado d'inviare offerte (descrivendo il prodotto, il prezzo e la durata della promozione) in maniera mirata. Saranno, infatti, solo i clienti "posizionati" nei dintorni a ricevere (via email) l'offerta, solo per quei prodotti che avranno deciso di

voler "tracciare" in fase d'iscrizione al sistema. Oppure potranno venirne a conoscenza controllando in tempo reale su mappa le offerte attive attorno a loro.

Partito in forma sperimentale a marzo 2014 e solo per il quartiere Santa Rita di Torino (per recuperare il pane non venduto durante la giornata) oggi *Last Minute Sotto Casa* sta pian piano raggiungendo molte città d'Italia (e presto anche europee), potendo contare già su una rete di oltre 200 negozi di vario genere e su circa 15mila utenti registrati.

12) CONNECTING FOOD SURPLUS ENTREPRENEURS

<http://fsenetwork.org/>

Food Surplus Entrepreneurs vuole essere un network per produttori alimentare desiderosi di gestire in maniera efficace ed efficiente i propri surplus. Si propone di creare delle "hub" locali per attivare network di produttori operanti in zone limitrofe e ottimizzarne così i flussi di scambio e collaborazione.

I mezzi usati per creare e attivare queste hub sono prevalentemente:

- una piattaforma di comunicazione online
- interviste con gli imprenditori per aiutarli ad associarsi con altri imprenditori
- Organizzare dei seminari online su alcune sfide comuni ai diversi produttori
- Organizzare degli eventi offline

13) ROBIN HOOD ARMY –

<http://www.filmsforaction.org/articles/the-robin-hood-army-fighting-food-waste-in-india-and-pakistan/>

<https://www.facebook.com/robinhoodarmy>

Lo scorso agosto, un gruppo di sei giovani indiani sono scesi in strada a Delhi con un unico semplice obiettivo: nutrire i senzatetto. Durante la notte, sono andati in diversi ristoranti a raccogliere cibo invenduto, lo hanno ri-confezionato e dato a circa 100 persone che dormono all'addiaccio nella capitale.

Per, Neel Ghose, 27 anni, è stato un campanello d'allarme. Amici, colleghi e sconosciuti presto si sono uniti a loro e il numero di partecipanti a questo "movimento" ha cominciato a gonfiarsi. In meno di un paio di mesi, un movimento di volontariato a livello nazionale noto come il Robin Hood Army (RHA) è emerso, con la missione di frenare gli sprechi alimentari e debellare la fame.

I fondatori Ghose e Anand Sinha, anche loro 27enni, sono stati ispirati da ReFood International, un'organizzazione con sede in Portogallo. "Utilizzando un modello che raccoglie il cibo in eccesso e che lo dà a chi ne ha bisogno. Ma ogni comunità ha il suo capitolo ReFood", spiega Ghose. "Ho capito che era qualcosa che può essere facilmente fatto in India, dove la necessità è molto grande"

Il movimento ha guadagnato enorme slancio dopo il lancio della sua campagna di social media, e ora vanta una base di 500 volontari sparsi in 13 città, tra cui Hyderabad, Mumbai

e Kolkata. Nel mese di aprile, il gruppo ha iniziato ad operare anche nel vicino Pakistan, dove gruppi di volontari sono adesso attivi a Karachi e Lahore.